

Enoturismo, refugios vinícolas para un verano sensorial

En pleno verano, el [enoturismo](#) reivindica su espacio más allá de la estación de la vendimia. Actualmente, el viajero no sólo busca degustar un buen vino, sino vivir una experiencia completa que combine el descanso con el descubrimiento de las raíces vitivinícolas de cada territorio. Es en este contexto donde los **hoteles con bodega** propia emergen como auténticos santuarios del vino, ofreciendo al huésped la posibilidad de acompañar cada sorbo con el suave murmullo de las fermentaciones, el aroma a madera de las barricas y el pulso latente de la viña. ¿Qué claves definen estos alojamientos y cómo seleccionar el establecimiento más acorde a nuestros intereses enológicos, gastronómicos y de bienestar? A continuación, se desvela un completo reportaje –fruto de entrevistas directas con gestores, enólogos y chefs– que te guiará en la elección de un viaje sensorial e inolvidable.

Un refugio de historia y fermentación

















Los cimientos de un buen **hotel-bodega** suelen descansar en edificaciones cargadas de pasado. Tal es el caso de [Casa Beatnik Hotel](#), en las **Rías Baixas**, donde una *villa del siglo XVIII* ha sido rehabilitada para integrar, sin estridencias, las estancias de huéspedes con las naves de almacenamiento y

crianza. Mantener las hiladas de piedra originales y las vigas de castaño en el techo de las antiguas bodegas aporta un diálogo constante entre el patrimonio arquitectónico y la modernidad de las instalaciones. Bajo esta premisa, los salones de cata se sitúan frente a un ventanal que enmarca el viñedo propio, cuyos rendimientos anuales no superan las 500 cajas, garantizando así la trazabilidad completa del **Albariño** y del exclusivo tinto **Cascón**, cultivado en cepas de más de cuatro siglos de edad.

La experiencia de dormir junto al vino se enriquece con visitas guiadas que comienzan en el sarmiento y culminan en la copa. Estos recorridos incluyen prácticas de cata comparativa entre barricas de roble francés e húngaro, y una clase magistral sobre la influencia del clima atlántico en la acidez natural del vino blanco. Este itinerario, validado por la **Denominación de Origen Rías Baixas**, demuestra cómo una estancia puede transformarse en un curso intensivo de viticultura tradicional, sin perder el confort hotelero.

Bienestar y vino, la sinergia perfecta

















En la **ribera zamorana del Duero**, [Valbusenda Hotel Bodega & Spa](#) aúna dos vertientes que, en apariencia, podrían considerarse contrarias: la enología rigurosa y el descanso terapéutico. Su filosofía parte de la premisa de que el vino es un aliado del cuerpo, siempre que se consuma con medida y conocimiento. Por ello, las instalaciones cuentan con piscinas de hidroterapia, saunas de vapor y salas de masaje que incorporan extractos de pepita de uva y polifenoles en sus protocolos. Estas propiedades antioxidantes alivian la tensión muscular y revitalizan la piel, integrando la enología en un programa de bienestar exclusivo.

Las 62 hectáreas de viñedo se convierten, así, en un ingrediente más de la oferta de bienestar: paseos al alba entre las filas de **tempranillo, garnacha y verdejo**, seguidos de baños de pies con aguas ricas en minerales, permiten al huésped experimentar el terroir desde su propio cuerpo. Asimismo, las catas exploran la armonía entre los matices del vino y las emociones, a través de una metodología que combina catálisis sensorial y ejercicios de mindfulness. Este posicionamiento marca una tendencia al alza en el enoturismo: integrar plenamente la cultura del vino con la recuperación física y mental.

Arquitectura al servicio del enoturismo

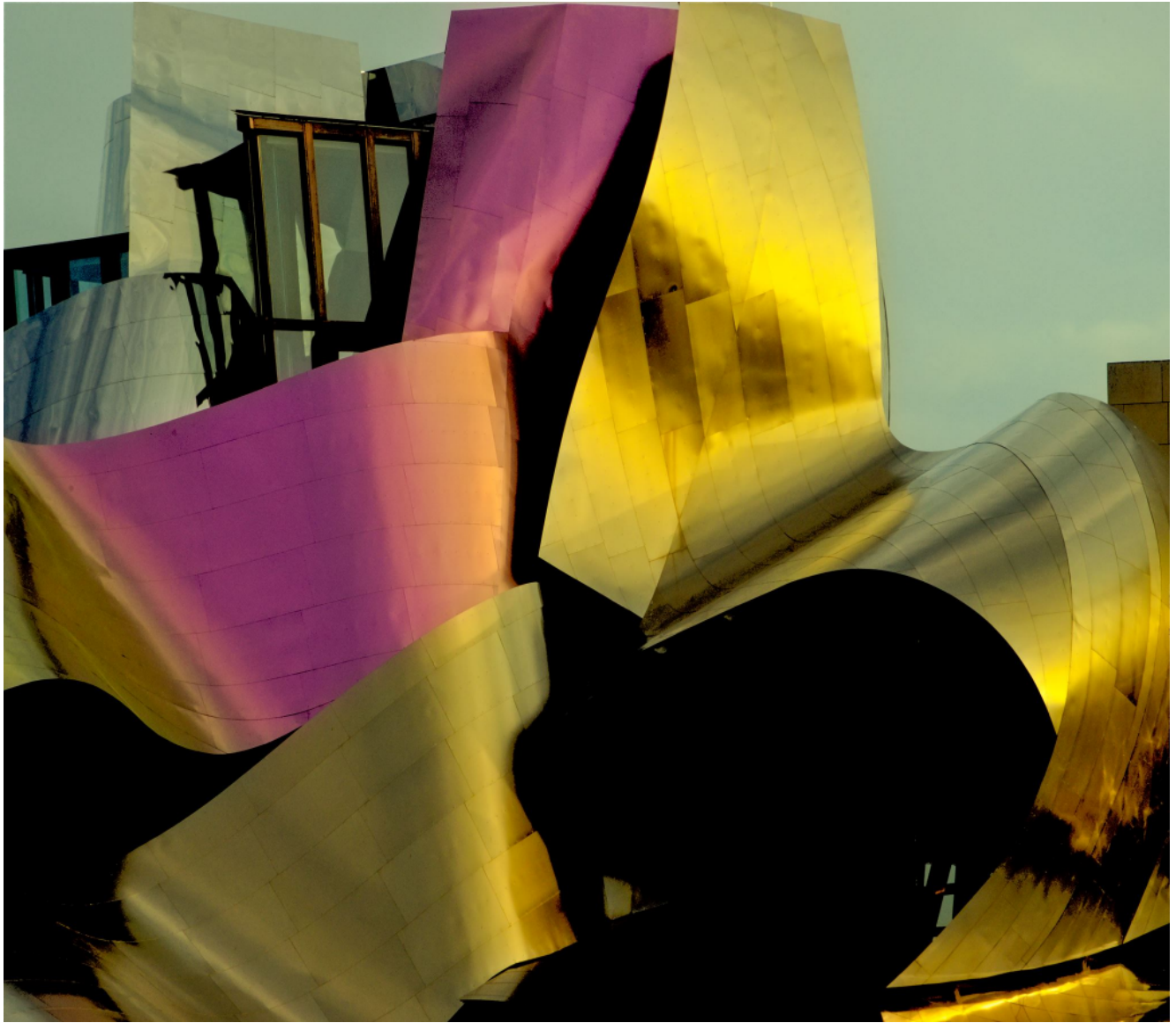














Cuando el diseño rompe moldes sin traicionar la esencia del paisaje, surge un icono, [Hotel Marqués de Riscal](#), proyectado por **Frank Gehry** en la **Rioja Alavesa**. Las sinuosas láminas de titanio -evocadoras de los reflejos del vino en la luz- se posan sobre la villa de **Elciego**, generando un diálogo entre arte contemporáneo y tradición vitivinícola. **“Queríamos que el edificio fuese una copa invertida, capaz de recibir la geografía como un vino recoge los aromas del suelo”**, comenta el propio **Gehry** en una entrevista publicada por la **Fundación Gehry**.

Esta pieza arquitectónica se ha convertido en un reclamo mundial. Sin embargo, al cruzar el umbral, el visitante descubre que la estética del hotel no eclipsa su función: las bodegas subterráneas mantienen una temperatura constante de 14 °C y una humedad superior al 85 %, condiciones ideales para la crianza lenta de tintos de la **Denominación de Origen Rioja**. A la vez, en el interior del hotel, el chef **Francis Paniego**

ofrece un menú que retoma sabores ancestrales con presentaciones contemporáneas: guiso de pochas con almejas y emulsión de ajo asado, codorniz rellena de morcilla de Burgos y, de postre, un soufflé de queso Idiazábal acompañado de reducción de mosto. Todo ello elaborado con proveedores locales y técnicas de cocina de precisión.

La convergencia entre forma y función hace de este alojamiento un laboratorio permanente de innovación, catas al atardecer en la terraza mirador, simposios sobre enología molecular y talleres de arte y vino, donde escultores y viticultores colaboran para reinterpretar las barricas como lienzos.

**Cocina y sostenibilidad, el
maridaje imprescindible**

















En [Abadía Retuerta LeDomaine](#), la recuperación de una antigua abadía del siglo XII se ha materializado en un proyecto que integra sostenibilidad, gastronomía y enología. La bodega, con 500 hectáreas destinadas a variedades tradicionales -tempranillo, albillo y verdejo-, aplica técnicas de agricultura regenerativa: cubierta vegetal entre filas, uso de cubiertas vegetales para control de plagas y adobado con compost elaborado con residuos de la vid. Al respecto, el objetivo es que el suelo respire y se regenere, garantizando la biodiversidad y la expresividad del terruño en cada vendimia.

En el **Refectorio**, el restaurante insignia, el **chef Marc Segarra** trabaja bajo una filosofía de km 0 y mínima huella de carbono. Las menús degustación combinan texturas -desde cremas aterciopeladas hasta crocantes de semilla de calabaza- y aromas -hierbas frescas de su huerto y hongos recolectados en bosques colindantes-, para trazar un itinerario sensorial que se prolonga con la selección de vinos de autor, la colección **Winemaker's Collection**, de producción limitada, y referencias

históricas de la **Denominación de Origen Protegida Abadía Retuerta**. Estos maridajes, fruto de una colaboración estrecha entre enólogo y cocinero, se presentan al comensal en formato diálogo en el cada plato narra una parcela distinta de viñedo, y cada copa responde a un matiz concreto de ese relato.

Golf, spa y el encanto del Empordà





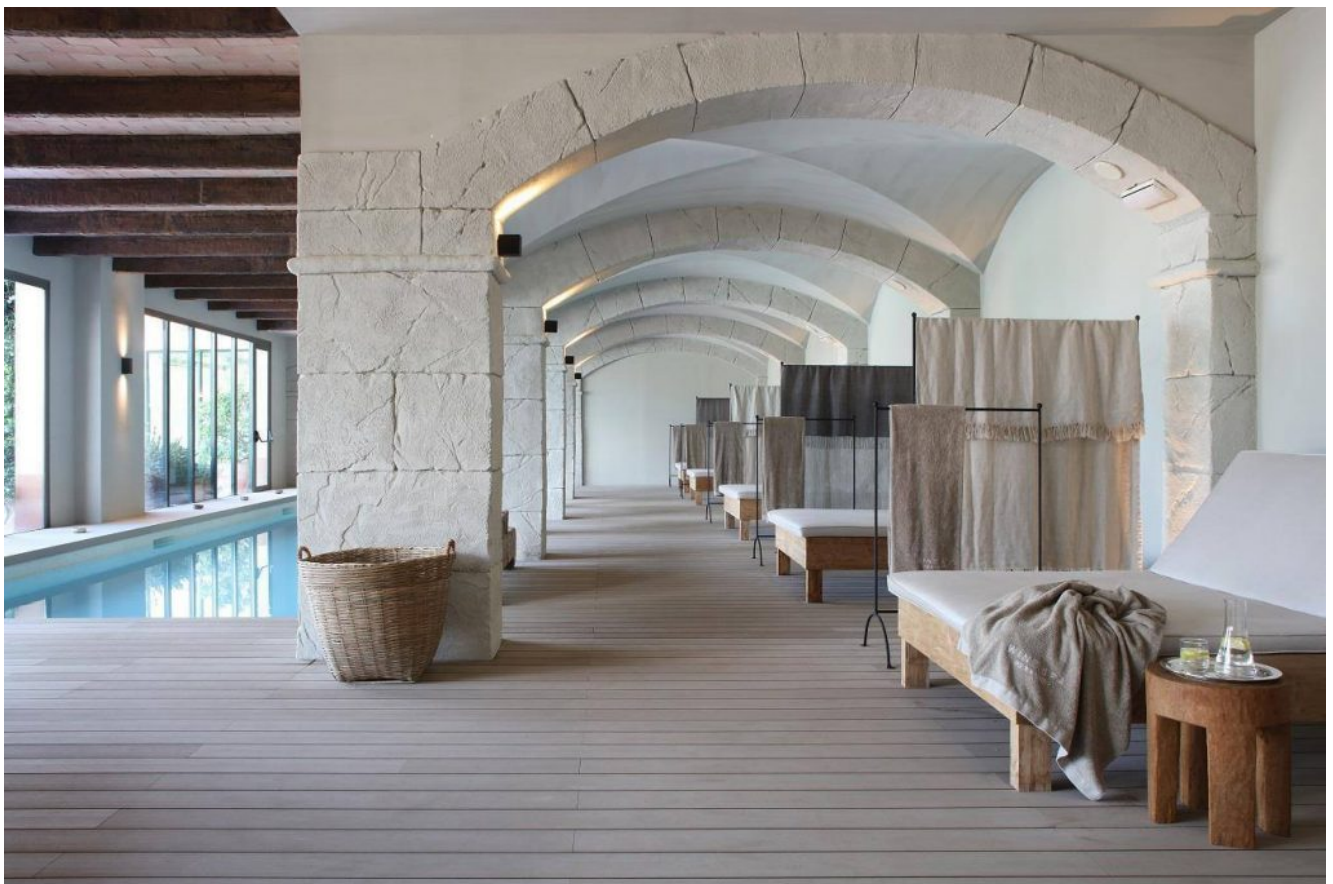












El [Hotel Peralada Wine Spa & Golf](#), en el **Empordà gerundense**, ofrece una experiencia polifacética: campo de golf de alto nivel, bodega privada y un Wine Spa que conjuga el legado

carmelita del convento medieval con tratamientos de vinoterapia avanzada. La escapada **'Tesoros de Peralada'**, diseñada por el enoturismo de la casa, incluye tres días de inmersión: recorrido por la **Finca Garbet**, visita privada a la bodega y una comida de gran formato en el **Castillo de Peralada**, bajo la batuta del chef residente.

Los tratamientos neurosedantes del spa emplean un extracto de triterpenos obtenido de las pepitas de uva, testado por el **Instituto de Investigación Biomédica de Girona en 2023**, que promueve la relajación profunda y mejora la microcirculación. Tras la sesión, el invitado participa en un taller de maridaje gastronómico, donde se presentan armonías insólitas, como el coulant de remolacha con tinto crianza y la espuma de yogur con aceite de pepita de uva. Esta combinación de deporte, ciencia y gastronomía convierte al **Hotel Peralada** en un referente de las escapadas multidisciplinares, orientadas a un público que busca algo más que unas vacaciones.